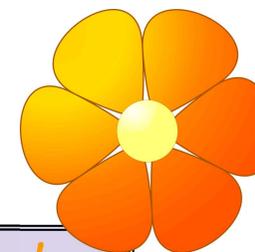


# Menu de la Semaine du 12 Mai au 16 Mai



| Lundi 12  | MARDI 13  | JEUDI 15   | VENDREDI 16   |
|---|---|--|---|
| <p><i>Poisson sce Rose</i><br/> <i>Chou Fleur Vapeur/ pdt</i><br/> <i>Fromage</i><br/> <i>Fruit de Saison</i></p> | <p><i>Radis Beurre</i><br/> <i>Boulette de Boeuf</i><br/> <i>Frites</i><br/> <i>Fruit de Saison</i></p> | <p><i>Betterave Vinaigrette</i><br/> <i>Poisson Pané (maison)</i><br/> <i>Haricots Verts au Jus</i><br/> <i>Yaourt Confiture</i></p> | <p><i>Carottes rapées</i><br/> <i>Blanquette de Veau</i><br/> <i>Jardinière de légumes</i><br/> <i>Flan</i></p> |



## Cuisine & Service



Franky et Sandrine Rubigny

Traiteur Evenementiel

06 38 61 70 50

Service et Décoration : 06 18 22 52 86

49 rue des chataigniers  
 76280 Criquetot L'Esneval

Email : cuisine-et-service@hotmail.fr

Site web : www.cuisine-et-service-traiteur.fr

Poisson : *(Lieu ou Cabillaud) MSC*

Poulet : *Label Rouge Gers*

Yaourt et Fromage Blanc :

*"Ferme saveur de Lait" Produit Ferme*

Légumes : *Maraîcher Locaux*

*Cueillette d'Octeville*

Boeuf : *Laude Filière Local*

Dessert: *Fait maison*

Oeuf, Lentille et céréale : *Bio*

Tous les repas sont confectionnés « maison »

Nous veillons à utiliser des

« produits locaux et de saison »

Nos plats peuvent contenir les allergènes suivants :

Lait, Gluten, Oeuf, Poisson, Mollusque, Crustacés,  
 Sésames, Soja, Arachide, Lupin, Fruit à coque, Céleri,  
 Moutarde, Anhydride sulfites

Nos menus sont susceptibles d'être modifiés,  
 pour faire face des problèmes d'approvisionnement